Industrie- und Handelskammer zu Rostock

Abschlussprüfung zum Koch/ zur Köchin

Menüaufstellung

Postanschrift Prüfort (siehe Einladung):

Regionales Berufliches Bildungszentrum des Landkreises V-R/ Außenstelle Sassnitz
-Sekretariat-
Straße der Jugend 7
18546 Sassnitz

Angaben zum/zur Prüfungsteilnehmer/in:

Prüflingsnummer _____

Vor- und Zuname _____

Straße _____

Postleitzahl und Ort _____

Dieses Blatt und Ihre Warenanforderung für das erstellte Menü (á 6 Personen) sind spätestens bis

22. Dezember 2024

am o.g. Prüfort einzureichen.

Ihr Prüfungstermin:

_____ _____
Datum Uhrzeit

Welchen Warenkorb haben Sie?

__**B**__
A…D

Stellen Sie aus den Produkten des o.g. Warenkorbes ein **3-Gang-Menü mit Vorspeise, Hauptgericht, Dessert (keine Suppe!)** zusammen**.** Die vorgegebene Hauptkomponente ist dabei zwingend zu verwenden. Schreiben Sie im nachfolgenden Feld ihr Menü so, wie es auf Ihrer Menükarte beim Prüfungsessen erscheinen soll (ohne Getränke, ohne Preise).

_____

Datum, Unterschrift/ Stempel des Ausbildungs-/ Umschulungsunternehmens

IHK Industrie- und Handelskammer zu Rostock

Abschlussprüfung zum Koch/zur Köchin
Warenkorb **B** (Winter)

Vorspeise:	ovo-lakto-vegetarisch
Hauptkomponente des Hauptganges:	Lammkeule (max. 250 Gramm pro Person)

Name: _____ Prüfungsdatum /-zeit: _____

Vorname: _____ Prüfungsküche (Prüfort): _____

Prüflingsnummer: _____

Wichtige Hinweise

Es dürfen keine anderen Produkte, als die des umseitig aufgeführten Warenkorbes verarbeitet werden. Selbst mitgebracht werden dürfen Sprossen jeglicher Art. Aus objektiven Gründen ist auch der Einsatz von Tiefkühlprodukten möglich.

Der Tausch von bereitgestellten Waren gegen eigene Rohstoffe ist nur im Einzelfall und aus triftigem Grund nach vorheriger Absprache mit dem Prüfungsausschuss bzw. dem/der Verantwortlichen der Prüfungsküche möglich; die Hauptkomponente ist davon ausgeschlossen.

Die vegetarische Vorspeise muss aus **mindestens** drei Komponenten bestehen*, davon mindestens einer hochwertigen. Als hochwertig gelten Mousse, Flan, Terrine, Gelee/Sülze oder Quiche/Tarte. Blattsalate oder einfache Salate wie Tomaten- oder Gurkensalat gelten nicht als hochwertig.

*Beispiele:
- Terrine(1.) mit Sauce(2.) und Salatbouquet mit Dressing(3.)
- Flan(1.) mit Sauce(2.), Tomatenbeilage(3.) und Salatbouquet mit Salatsauce(4.)

Der Gesamtwert der Warenanforderung darf max. 50,00 € betragen. Es gelten marktübliche Preise.

Die Menüaufstellung und die Warenanforderung müssen mindestens zwei Wochen (Posteingangsstempel) vor dem Termin der praktischen Prüfung in der Prüfungsküche vorliegen. Bei verspäteter Einreichung besteht kein Anspruch auf eine vollständigeWarenbereitstellung.

In der Prüfungsküche sind folgende Rohstoffe vorrätig und müssen **nicht** gesondert bestellt werden:

- **Pflanzliche Geliermittel/Gelierprodukte:** Basic Textur, Agar-Agar, Pektin, Pfeilwurzelmehl, Johannesbrotkernmehl, Chiasamen
- **Würzsaucen:** Senf, Tomatenmark, Worcestershiresauce, Tabasco, Dijon-Senf
- **Getrocknete Kräuter:** Bohnenkraut, Dill, Estragon, Kräuter de Provence, Majoran, Rosmarin, Thymian
- **Gewürze und Würzmischungen:** Anis, Cayennepfeffer, Curry, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Muskatnuss, Nelken, Paprika, Pfeffer, Piment, Puderzucker, Salz, Vanillin, Wacholder, Zitronensaft, Zucker
- **Sonstige Rohstoffe:** Blattgelatine, Backpulver, Honig, Kakao, Mehl, Nudelmehl, Rohrzucker, Semmelmehl, Speisestärke, Tellerlinsen, Weichweizengrieß, Langkornreis (Parboild, Basmati), Risottoreis, Rundkornreis, Wildreis

Es ist ausschließlich das von der Prüfungsküche gestellte Anrichtegeschirr zu benutzen.

Ich habe die Hinweise gelesen und verstanden:

_____ _____

Ort, Datum Unterschrift des Prüfungsteilnehmers/ der Prüfungsteilnehmerin

Eier & Molkereiprodukte

Eier		
	Stk.	Hühnereier

Käse		
	kg	Parmesankäse
	kg	Quark
	kg	Mozzarella
	kg	Schnittkäse
	kg	Camembert
	kg	Feta-Käse

Milchprodukte		
	l	Buttermilch
	kg	Creme fraiche
	kg	Magermilchjoghurt
	l	Sahne 30 %
	l	saure Sahne
	l	Vollmilch 3,5 %

Fette		
	kg	Frittierfett
	kg	Butter
	kg	Margarine
	l	Olivenöl
	l	Rapsöl

Hülsenfrüchte, Getreide& Korn

	kg	Beluga-Linsen
	kg	Bulgur
	kg	Grünkernschrot
	kg	Haferflocken
	kg	Kichererbsenmehl
	kg	Linsen, rot
	kg	Quinoa

Fleisch & Fleischwaren

	kg	Lammkeule (mit Knochen; max. 1,5 kg)
	kg	Fleisch für Farcen
	kg	Speck, durchwachsen
	kg	Kochschinken
	kg	Knochen
	l	Fleischfond, dkl.

Gewürze & Essige

	l	Balsamico-Essig, hell
	l	Balsamico-Essig, dkl.
	l	brauner Grundfond
	l	Himbeeressig
	l	Vanilleschote
	l	Weißweinessig

Obst, Gemüse & frische Kräuter

Gemüse		
	kg	Aubergine
	kg	Blumenkohl
	kg	Bohnen
	kg	Brokkoli
	kg	Champignon, braun
	kg	Fenchel
	kg	Frühlingslauch
	kg	Kartoffeln, festk.
	kg	Kartoffeln, mehligk.
	kg	Kartoffeln, vw.festk.
	kg	Kohlrabi
	kg	Knoblauch
	kg	Lauch
	kg	Mangold
	kg	Möhren
	kg	Paprika, grün
	kg	Paprika, gelb
	kg	Paprika, rot
	Bnd.	Radieschen
	kg	Rettich
	kg	Rote Beete
	kg	Salatgurken
	kg	Schalotten
	kg	Sellerie
	kg	Spinat
	kg	Spitzkohl
	kg	Staudensellerie
	kg	Tomaten
	kg	Tomaten (Babyt.)
	kg	Tomaten (Fleischt.)
	kg	Zucchini, grün
	kg	Zucchini, gelb
	kg	Zuckerschoten
	kg	Zwiebeln,hell
	kg	Zwiebeln, rot

Blattsalate		
	Stk.	Chicorèe
	Stk.	Eichblattsalat
	Stk.	Frisèesalat
	Stk.	Lollo Bionda
	Stk.	Radicchio
	kg	Ruccola

Kräuter		
	Bnd.	Basilikum
	Bnd.	Dill
	Sch.	Kresse
	Bnd.	Majoran
	Bnd.	Minze
	Bnd.	Petersilie
	Bnd.	Rosmarin
	Bnd.	Schnittlauch
	Sch.	Shiso-Kresse
	Bnd.	Thymian
	Bnd.	Zitronenmelisse

Früchte		
	Stk.	Ananas
	kg	Äpfel
	Stk.	Bananen
	kg	Birnen
	kg	Erdbeeren
	kg	Heidelbeeren
	kg	Himbeeren
	kg	Johannisbeeren
	Stk.	Kiwi
	Stk.	Limetten
	Stk.	Mango
	kg	Pfirsich, frisch
	kg	Weintrauben, hell
	kg	Weintrauben, dkl.
	Stk.	Zitronen

TK-Obst		
	kg	Erdbeeren
	kg	Heidelbeeren
	kg	Himbeeren

Sonstiges

	kg	Aprikosen, getr.
	kg	Backpflaumen
	kg	Backmohn
	kg	Blätterteig (tk)
	kg	Kokosmilch
	kg	Kokosraspel
	kg	Kürbiskerne
	kg	Kuvertüre, Vollmilch
	kg	Kuvertüre, weiß
	kg	Kuvertüre, zartbitter
	kg	Mandeln, gehobelt
	kg	Marzipan
	l	Sanddornnektar
	kg	Schältomaten
	kg	Sesam
	kg	Sonnenblumenkerne
	kg	Tafelmeerrettich
	kg	Toastbrot
	kg	Tramezzini
	kg	Walnüsse

Weine&Spirituosen

Spirituosen		
	l	Cassislikör
	l	Cointreau
	l	Kokoslikör
	l	Obstbrand
	l	Rum
	l	Weinbrand

Weine		
	l	Madeira
	l	Portwein
	l	Rotwein
	l	Sherry, medium
	l	Weißwein